

Bio-Verbraucher e.V. – Info-Brief 53/ Januar 2018

Liebe Leserinnen und Leser,

wir trauern um unser Gründungsmitglied Dr. Horst Habisreiter. Er ist am 2. September im Alter von 89 Jahren verstorben. „Wir werden seine wichtigen Impulse, seine Geistesschärfe sowie seine große biodynamische Erfahrung vermissen“, würdigt ihn Demeter-Vorstandssprecher Alexander Gerber. Diese Worte gelten auch für den Bio-Verbraucher e.V.

Als ich mich vor der Gründung des Bio-Verbraucher e.V. 2004 mit Horst Habisreiter („Lassen Sie doch den Doktor weg“, wurde er nicht müde zu fordern.) traf, warnte er mich aus eigener Erfahrung: „Es ist sehr schwer, Verbraucher zu mobilisieren und für einen Verbraucher-Verein zu gewinnen.“ Als er aber wohl mein Feuer für die Verwirklichung von Rudolf Steiners Idee der assoziativen Zusammenarbeit von Erzeugern, Händlern und Verbrauchern im Bio-Bereich spürte, sagte er schließlich: „Machen Sie das, ich bin dabei.“ Und so war es dann auch; er reiste nicht nur zur Gründung von seinem Wohnort München an, sondern war hin und wieder bei unseren Mitgliederversammlungen und anderen Veranstaltungen in Nürnberg dabei. Er hat sich sehr darüber gefreut, zu erleben, wie der Bio-Verbraucher e.V. wuchs und seinen Verein, „Förderkreis für Umweltgesundheit durch biodynamische Agrarkultur e.V.“ am Obergrashof an Mitgliederstärke bald bei weitem (jetzt etwa um das 10-fache) übertraf. Sein Förderkreis wurde Mitglied im Bio-Verbraucher e.V.

Zusammen haben wir erste assoziative Gespräche auf Demeter-Höfen, in der Molkerei Schrozberg und auf der BioFach geführt. Im Frühjahr führte er mich in das Demeter-Grundlagenforum ein, in dem man jetzt nach 100 Jahren Dreigliederungsimpuls durch Rudolf Steiner die assoziative Zusammenarbeit bei Demeter verwirklichen will. Die Gründungs-Mitglieder des Bio-Verbraucher e.V. werden Horst Habisreiter nicht vergessen.

Zum Jahresbeginn möchte ich allen Mitgliedern, Partnern und Freunden für die Unterstützung unserer Arbeit danken. Dieser Dank gilt auch meinen Vorstandskolleginnen und -kollegen und den meist ehrenamtlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. (Wir sind jetzt insgesamt 18). Auch unsere Mitgliederzahl nimmt ständig zu (zum Jahresbeginn mehr als 700). Und das Wunderbare ist: Unsere Arbeit in allen drei Bereichen (Verbraucherberatung, Zusammenarbeit und Lobbying) wird zunehmend wahrgenommen. Ich wünsche allen Bio-Anbietern, Bio-Dienstleistern und Bio-Verbrauchern ein gesundes, erfolgreiches neues Jahr.

Mit herzlichen Grüßen
Ihr Wolfgang Ritter

Termine

Di, 16. Jan., 20.00 Uhr: Salutogenese – wie entsteht Gesundheit? Spurensuche im Werk Rudolf Steiners, Vortrag/Präsentation Dr.med.Frank Meyer/I. Viaene, 90419 Nürnberg, Rieterstr. 20

Di, 16. Jan., 19.30 Uhr: Damit es wieder summt und brummt auf dem Acker - Anlage von Blühflächen u. -streifen, Vortrag T. Pape, 91595 Burgoberbach, Gasthaus Krone; T. 09852-1846

Sa, 20. Jan., 11 Uhr: Trecker-Demo und Kundgebung, Berlin-Hbf.: „Wir haben es satt! Nein zu Glyphosat, Gentechnik & Lebensmittelverschwendung!“ www.wir-haben-es-satt.de,

Gemeinsame Busfahrt ab Nürnberg, Abfahrt 5.30, Rückkehr 22.30, Anmeldung bis 12. Januar beim Bund Naturschutz, Tel. 0911 - 81 87 8-21, landwirtschaft-wald@bund-naturschutz.de

Fr, 9. Feb., 19.30 Uhr: Bio, mediterran, lecker, menschlich & direkt: Info, Produkte probieren, Musik, Tanz zu sizilianischer Musik, vorher bestellte Ware mitnehmen; Ort: Galerie in der Kofferfabrik, Lange Str. 81, 90762 Fürth; www.legallinefelici.it; miriam.frisch@hotmail.com

Di, 13. Feb., 20 Uhr: Moderne Menschen- und Organisationsentwicklung in Unternehmen, Schulen und Universitäten, Helmy Abouleish, SEKEM-Farm/Ägypten, 90419 Nürnberg, Rieterstr. 20

Sa, 17. Feb., 11-17.00 Uhr: Saatgutfestival! Kulturpflanzen kaufen und tauschen, Vorträge; Info, Künstlerhaus im KunstKulturQuartier Nürnberg, Königstr. 93, <http://www.bluepingu.de/projekte/biofach-trifft-nuernberg>

Di, 27. Feb., 20.00 Uhr: Lesung und Gespräch: Wolfgang Ritter liest aus seinem neuen Buch „Auf dem Weg zu mir, auf dem Weg zu Gott, 90419 Nürnberg, Rieterstr. 20, Lesesaal

Sa, 3. März, 20 Uhr: Intelligenz der Bienen, Vortrag Prof. Menzel, 91595 Burgoberbach, Gasthaus Krone; Info: abl-franken@t-online.de, T. 09852-1846

Sa, 10. März, 9.30-16.30 Uhr: Optimales Ernten und Verarbeiten von Kräutern
91096 Möhrendorf, Anmeldung bis 10.02.: B. Addington, info@sonnetra.com, T. 09131-9317296

Do, 15. März, 16.30 Uhr: Zukunftsfähigkeit der bäuerlichen Landwirtschaft, Vortrag von Isabella Hirsch (AbL Franken), 91555 Feuchtwangen, Cafe am Kreuzgang

Heil- und Wildkräuterausbildung und Heilkräuterreisen nach Griechenland u. Indien
Info und Anmeldung: Brigitte Addington, info@sonnetra.com, T. 09131-9317296

Angebote

Bio-Babykleidung, Web-Entwicklung u. – Green IT, Beratungen im Bereich Internet & IT
Webworks Nürnberg UG, Tel. 0911–13 13 39 700, www.naturbelassen.net

Zitrusfrüchte, Nüsse, Weiterverarbeitetes direkt aus Sizilien; Urlaub auf Bio-Höfen
Consorzio Siciliano Le Galline Felici, www.legallinefelici.it, Lieferungen an Händler und Verbraucher, Online-Shop, Kontakt in Deutsch: Tel. 0039–3277827672, miriam.frisch@hotmail.com

Für Wiederverkäufer: 300 t Halbblut-Orangen von Bio-Kooperative in Sizilien
abzugeben; Consorzio Siciliano Le Galline Felici, www.legallinefelici.it, Miriam Frisch, Tel. 0039 – 32 77 82 76 72, miriam.frisch@hotmail.com

BKK Provita - Betriebskrankenkasse, ganzheitliches Angebot einer gesetzlichen Krankenversicherung, 85232 Bergkirchen, Tel. 08131 – 6133 - 1303, Fax 08131 – 91303, www.bkk-provita.de

1 Assoziative Zusammenarbeit

Erste assoziative Gespräche im ökologischen Obstbau

Bericht von Jutta Kienzle, FÖKO-Beraterin, und Wolfgang Ritter, Bio-Verbraucher e.V.

Der ökologische Obstbau in Deutschland sieht sich vor große Herausforderungen gestellt.

Im konventionellen Obstanbau wird den Bauern der Erzeugerpreis von den fünf großen Einzelhandelsketten in Europa (Schwarz (= Lidl/Kaufland), Aldi, Metro, Edeka, REWE) diktiert. Diese diktierten Preise sind oft nicht ausreichend, um langfristig überleben zu können. Immer mehr konventionelle Erzeuger suchen deshalb ihr Heil im Bio-Anbau, wo bisher noch anständig bezahlt wird und stellen um - auch in anderen Regionen Europas. Das ist grundsätzlich zu begrüßen, kann aber auch sehr schnell zu einer Konventionalisierung des Bio-Anbaus führen, da die Vermarktung der zusätzlichen Bio-Äpfel wohl vor allem über die Einzelhandelsketten erfolgen wird. Dabei besteht das Risiko, dass der Bio-Apfelanbau in die gleiche Preisdruck-Spirale gerät wie der konventionelle Anbau – mit sehr negativen Konsequenzen für das Anbausystem.

Durch das konventionelle Apfelangebot sind die Kunden nicht nur in Bezug auf die Verkaufspreise verwöhnt, sondern auch in Bezug auf die äußere Qualität. Konventionelle Erzeuger setzen chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel nicht nur für die Pflanzengesundheit ein, sondern auch für ein makelloses Aussehen ihrer Produkte. Um in der äußeren Qualität einigermaßen mithalten zu können, sehen sich die biologisch arbeitenden Obsterzeuger in Deutschland immer stärker gefordert, dies nun – wenn auch mit zugelassenen Biomitteln - ebenfalls zu tun. Dies widerspricht aber dem Grundgedanken des Bio-Anbaus, solche Mittel nur dann einzusetzen, wenn es zwingend notwendig ist. Einträge in die Umwelt sollten auch mit zugelassenen Bio-Mitteln (z.B. Kupfer), so weit wie möglich reduziert bleiben. Man steht also vor der Frage: Wie groß ist die Toleranz der Verbraucher, wenn biologisch erzeugte Äpfel keine perfekte Oberfläche aufweisen?

„Die Fördergemeinschaft Ökologischer Obstbau e.V.“ (FÖKO) arbeitet seit 2004 an der Weiterentwicklung des Bio-Anbausystems, an Strategiefragen zur Gesunderhaltung der Pflanzen im Hinblick auf die Grundprinzipien des Ökolandbaus in Deutschland. Vertreter der Obstbauern, Wissenschaftler und Berater kamen nun zu der Einsicht, dass das Konzept zur Gesunderhaltung der Kulturpflanzen im ökologischen Obstbau eigentlich als eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe verstanden werden müsse und bei künftigen Beratungen der Verbraucher miteinbezogen werden sollte. Das Zukunftskonzept dürfe nicht nur auf den Maßnahmen basieren, die in den Betrieben durchgeführt werden, sondern auch darauf, ob

Verbraucher höhere Preise akzeptierten und welche Kriterien sie an die innere und äußere Qualität anlegten.

Am 5. und 6. Dezember 2017 fand ein erstes assoziatives Gespräch statt. Die FÖKO hatte Bio-Obsterzeuger aus allen Regionen Deutschlands, „Bündler“ (=Firmen, die das Obst bei kleineren Erzeugern abholen und zu den Zentrallagern bringen), Händler und Verbraucher nach Kassel eingeladen, um ihre Sicht auf Bio-Obst-Qualität und –Preise einzubringen. Die Verbraucher waren durch Slow Food und den Bio-Verbraucher e.V. vertreten.

Die Stellungnahmen, die Wolfgang Ritter für den Bio-Verbraucher e.V. abgab, basierten auf einer von ihm im November 2017 durchgeführten Blitzumfrage zum Apfelkauf. Die Ergebnisse dazu sind in diesem Info-Brief in der Rubrik 7/ Verbrauchermeinung dargestellt. Die Ergebnisse der Beratungen in Kassel werden derzeit von FÖKO ausgewertet und sollen in einem Strategiepapier münden. FÖKO und der Bio-Verbraucher e.V. sind nun Partner und werden künftig zusammen arbeiten. Wir werden weiter berichten.

2 Landwirtschaft und Handel

Bio-Landwirtschaft in Malawi erfolgreich

Bericht von Wolfgang Ritter

Vor 10 Jahren berichtete mein Freund und damaliger Vorstand im Bio-Verbraucher e.V., Georg Modlmayer, an dieser Stelle von einer kleinen Initiative in Malawi unter dem Titel „Biologischer Landbau – die Chance gegen Hunger in Malawi“ (Juli 2007, nachzulesen bei: www.bio-verbraucher.de/ Info-Briefe/ Alle Info-Briefe/ Info-Brief 11). Im Mai 2007 hatten mein Freund und ich eine gemeinsame Reise durch Malawi gemacht und anschließend den Entschluss gefasst dort zu helfen, wo nie ein Cent staatlicher Subventionen oder Subventionen großer Hilfsorganisationen ankommt - im Busch. Unsere Prinzipien waren:

1. Die Einheimischen müssen Entwicklung selbst wollen und machen; wir wollen nur Hilfe zur Selbsthilfe geben.
2. Die Menschen sollen durch unsere Hilfe eine Lebensperspektive gewinnen.
3. Jeder Cent eingehender Spendengelder soll die Ärmsten der Armen erreichen; alle in Deutschland anfallenden Verwaltungskosten eines zu gründenden Vereins wollen wir selber tragen.

Bald nach unserer Rückkehr aus Malawi wurden zwei Vereine gegründet:

- *Hoffnung für Misanjo* (HfM), ganz im Süden Malawis, in der Nähe der Stadt Mulanje; er kümmert sich um arme (Waisen-)Kinder in 10 Dörfern.
- *Freunde der Malawi-Waisen* e.V. (FMW) in Deutschland; er fördert das Projekt.

Von diesen Anfängen berichtete ich damals in der Zeitschrift *Das Goetheanum*. (Dieser Artikel ist auch enthalten in: Wolfgang Ritter, *Initiativen, die die Welt verändern*, Verlag Ch. Möllmann 2013.) Die Schwedin Elisabet Sjöborg las damals meinen Bericht und hat uns mit Mitteln versorgt, um dort helfen zu können, wo Hilfe dringend Not tut. Durch sie haben wir mehr erreicht, als wir ursprünglich zu träumen gewagt hatten.

10-Dörfer-Projekt

Bisher wurden in den Dörfern Mulanje, Ekhamunu und Wasi Häuser als Tagesstätten für die Kinder gemietet, erworben und gebaut, in denen etwa 175 Kinder betreut und erzogen werden und täglich eine warme Mahlzeit erhalten. 2018 will man dort etwa 270 Kinder versorgen. Land wurde für Kartoffel- und Gemüseanbau gekauft und ein Brunnen gebohrt. Jedes der 10 Dörfer bestellt ein Feld für die Waisen mit Getreide. Mehrmals war ein staatlicher Berater jeweils für mehrere Wochen im Projekt, um die Menschen mit biologischen Landbaumethoden vertraut zu machen. Amos Chikaonda, ein Einheimischer, ist seit fast 10 Jahren Projektleiter.

Bio-Musterfarm Mother Elisabet Organic Farming (MEOF)

Im Norden Malawis haben wir mit Spendengeldern den Aufbau einer Musterfarm ermöglicht, auf der Patrick Mhone, studierter malawischer Bio-Landwirt, mit einigen Mitarbeitern Kleinstlandwirte in mehrmonatigen Kursen in biologische und biologisch-dynamische (bd)

Landbaumethoden einweist, damit sie ohne Kunstdünger bessere Erträge erzielen können. Patrick ist der erste bd-Multiplikator in Malawi.

Damit das Projekt künftig unabhängig wird, wurden vier schöne Touristen-Hütten mit fließendem Wasser und WC gebaut, die jetzt von Besuchern gebucht werden können. Info und Buchungen über: www.malawi-lodge.jimdo.com

Biologisch-dynamisches Musterdorf Mhone Village

Bei seiner zweiten bd-Schulung in SEKEM/ Ägypten im Frühjahr 2016 wurde Patrick von seinem Bruder Duncan begleitet. Duncan will jetzt sein Heimatdorf zu einem bd-Musterdorf machen, denn die ersten Ernten haben ihn überzeugt. Er schreibt: „Wir haben das Wunder der bd-Landbau-Methoden erlebt. Die Pflanzen gedeihen prächtig; wir haben gute Ernten erzielt. Trockenperioden überleben die Pflanzen jetzt besser. 200 Familien in der Umgebung möchten jetzt auch diese Methoden anwenden. Könnt ihr uns dabei unterstützen, Mhone Village zu einem Schulungszentrum zu machen, wie MEOF eines ist?“

Wir haben sofort reagiert und Geld für die Anschaffung von Saatgut, Gartengeräten, Rindern und einen Ochsenkarren geschickt. Um mehr investieren zu können, bräuchten wir Unterstützung.

Info und Kontakt: www.malawi-waisen.de, freunde@malawi-waisen.de, Tel. Georg Modlmayr 0049-(0)9544-5843, Konto: IBAN: DE87 7705 0000 0300 8551 60, BIC: BYLADEM1SKB

3 Wissenschaft/ Forschung

Die Palmölproblematik

Bericht von Daniela Mayr (Quellen: Internetseiten der Hersteller, Dokumente WWF, Nabu, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft)

Der Begriff „Palmöl“ und die damit verbundene Problematik sind in jüngster Vergangenheit zunehmend in die öffentliche Wahrnehmung gerückt. Dennoch wissen die wenigsten Verbraucher, dass Palmöl in einer großen Menge, vor allem konventioneller, Produkte des täglichen Bedarfs enthalten ist.

Hintergrund

Palmöl wird aus den Früchten der Ölpalme gewonnen, die als sehr ertragreich eingestuft werden kann. Aus diesem Grund kann Palmöl sehr preiswert produziert werden. Weitere Vorteile sind sein neutraler Geschmack, seine Hitzebeständigkeit und seine sehr lange Haltbarkeit. Eingesetzt wird es zum größten Teil (71 Prozent) im Bereich Nahrungsmittel, z.B. für Riegel oder Aufstriche, ein weiterer Anteil (24 Prozent) im Bereich Industrie, z.B. für die Herstellung von Seifen, sowie zu einem kleinen Anteil (5 Prozent) zur energetischen Nutzung, z.B. Kraftstoff (Zahlen jeweils Stand 2015). Die Anbaugelände, vor allem Indonesien und Malaysia, die zusammen mit 85 Prozent den Großteil ausmachen, befinden sich in den tropischen Regionen. Charakteristisch für diese ist der Regenwald mit seiner einzigartigen und hohen Artenvielfalt. Die Rodung des Regenwaldes zu Gunsten von Anbauflächen für Palmöl führt zum einen zur Reduzierung diverser Tier- und Pflanzenarten, zum anderen zu einem hohen CO₂-Ausstoß. Der Einsatz hochgiftiger Pestizide trägt überdies zu einer dauerhaften Schädigung des Bodens bei. Somit ist der Anbau von Palmöl aus ökologischer Sicht als äußerst bedenklich zu bezeichnen.

Lebensmittelkennzeichnung

Bis zur Lebensmittel-Informationsverordnung der EU, die am 13. Dezember 2014 in Kraft trat, war für den Verbraucher nicht erkennbar, ob ein entsprechendes Lebensmittel Palmöl enthält. Seit diesem Zeitpunkt muss jedoch nicht nur der Klassennamen („Pflanzenöl“), sondern auch die spezielle pflanzliche Herkunft angegeben werden („Palmöl“). Dadurch wird nun deutlich, wie viele Produkte tatsächlich Palmöl enthalten. Diese größere Transparenz ist für den Verbraucher zunächst sehr positiv zu bewerten.

Nachhaltiges Palmöl

Verwirrend für den Verbraucher ist jedoch der Aspekt Nachhaltigkeit in Bezug auf Palmöl. Im Zuge der Palmöl-Problematik wurde der sogenannte RSPO (Round Table of Sustainable Palm Oil) vom WWF ins Leben gerufen, der die Einhaltung von Mindeststandards propagiert. Dies bedeutet zunächst, dass der RSPO kein Öko-Label ist und somit auch nicht alle Bio-Produkte RSPO-zertifiziertes Palmöl enthalten. Der NABU weist in diesem Zusammenhang darauf hin, dass es auch bei Bio-Produkten keine Garantie gibt, dass nicht zuvor Regenwald gerodet wurde. Beim Anbau von Bio-Palmöl wird jedoch im Gegensatz zu konventionell angebautem Palmöl auf den Einsatz von hochgiftigen Pestiziden und den Anbau auf Torfböden verzichtet. Der Anteil an Bio-Palmöl ist jedoch (noch) verschwindend gering.

Haltung der Bio-Hersteller

Hersteller von Bio-Produkten begegnen der Palmöl-Problematik auf unterschiedliche Art und Weise: So setzt der Hersteller RAPUNZEL bewusst fair gehandeltes Palmöl in seinen Produkten ein. Als Grund gibt RAPUNZEL die positiven Eigenschaften von Palmöl und den Mangel an Alternativen an (so müssten z.B. Emulgatoren eingesetzt werden, um die Nachteile alternativer Öle wie etwa Sonnenblumenöl auszugleichen). Im Gegensatz dazu verzichtet das Unternehmen SONNENTOR ausdrücklich auf Palmöl in seiner kompletten Produktpalette, da es die „fortschreitende Zerstörung des Regenwaldes nicht unterstützen möchte“. Als Alternativen nennt das Unternehmen Sonnenblumenöl, Olivenöl und Kakaobutter.

Bio-Palmöl oder völliger Verzicht?

Da meist unbekannt ist, welche Produkte Palmöl enthalten, hilft nur ein Studieren der Inhaltsstoffe, um Palmöl zu identifizieren und so gegebenenfalls vermeiden zu können. Mittlerweile gibt es für viele Produkte entsprechende Alternativen, die ohne Palmöl auskommen. Ansonsten sollte der bewusste Verbraucher zumindest auf Bio-Palmöl ausweichen.

4 Qualitäts- und Preisrecherchen

Margarine – Bio kann nicht punkten

Bericht von Daniela Mayr

Öko-Test (10/2017) hat 20 Margarinen und Streichfette untersucht, darunter vier Bio-Marken. Mehr als die Hälfte – genau elf Produkte – erhalten ein „mangelhaft“ oder sogar „ungenügend“. Ausgerechnet bei den getesteten Bio-Marken fällt das Ergebnis nicht positiv aus: das mit einem „befriedigend“ am besten bewertete Produkt ist die „Margarine Dreiviertelfett“ von „Alnatura“. Es folgt die „Rapunzel Prima Reine Pflanzenmargarine“, die von Öko-Test ein „ausreichend“ bekam, sowie die „Alsan-Bio Margarine“ und die „Landkrone Bio-Margarine“ mit lediglich einem „ungenügend“. Ein „gut“ erhalten nur drei Produkte aus dem konventionellen Bereich, u.a. die Margarine „Vita D’Or Classic“ des Discounters „Lidl“.

Die Bewertung setzte sich zusammen aus dem Testergebnis der Inhaltsstoffe, die mit 70 Prozent in die Bewertung einfluss, sowie dem Testergebnis der Fettzusammensetzung mit 30 Prozent. Bei der Untersuchung der Inhaltsstoffe ging es vor allem die Fettschadstoffe 3-MCPD- und Glycidyl-Fettsäureester. Diese können bei der Raffination pflanzlicher Fett und Öle entstehen. Das Bundesinstitut für Risikobewertung bezeichnet sie als „prozessbedingte Kontaminanten in Lebensmitteln, die ein gesundheitsschädigendes Potential aufweisen und daher in Lebensmitteln unerwünscht sind“ (BfR 07.07.2016). Ebenfalls im Fokus der Untersuchung standen Mineralöl-Kohlenwasserstoffe, die aus Verpackungen auf die darin befindlichen Lebensmittel übergehen und sich im menschlichen Körper anreichern können. Tierexperimentelle Studien deuten auf die Möglichkeit von Organschäden hin.

Im Hinblick auf die Fettzusammensetzung wurde zum einen der Anteil der gesättigten zu den ungesättigten Fettsäuren analysiert. Ein hoher Anteil an Palm- und Kokosfett zu Lasten der ungesättigten Fettsäuren, die sich positiv auf die Cholesterinwerte auswirken können, führte zu einer ungünstigen Beurteilung vieler Produkte. Zum anderen wurde das Verhältnis der Omega-3 zu Omega-6-Fettsäuren untersucht. Hier wurden Produkte abgewertet, die ausschließlich

Omega-6-reiche Öle, wie z.B. Sonnenblumenöl, und keine Omega-3-reichen Öle, wie z.B. Rapsöl, enthalten. Schließlich führten den Produkten zugesetzte Aromen zu einer Abwertung.

Ein weiteres Kriterium für die Produktebewertung war der Aspekt der Nachhaltigkeit im Hinblick auf das verwendete Palmöl. Hier wurde das RSPO (Roundtable of Sustainable Palm Oil)-Label zugrunde gelegt, das auf zertifiziertes Palmöl hinweist. Während bei den konventionellen Produkten größtenteils konkrete sowie lückenlose Nachweise über die Verwendung von zertifiziertem Palmöl über die gesamte Lieferkette hinweg fehlen, sind die Hersteller aller getesteten Bio-Marken sogar nach strengeren, über das RSPO-Label hinaus reichenden, Nachhaltigkeitsstandards zertifiziert. Weitere Kriterien waren, ob der Anbau auf Torfböden stattfindet, und ob hochgiftige Pestizide auf den Plantagen eingesetzt werden. Beides führte jeweils zu einer Abwertung.

Die getesteten Produkten bewegen sich in einer Preisspanne von 0,75 € bis 3,70 € pro 500 g (konventionelle Produkte) bzw. 2,50 € bis 3,98 € pro 500 g (Bio-Produkte). Zwei der mit "gut" getesteten Produkte sind gleichzeitig die günstigsten, während die teuersten konventionellen Produkte mit "mangelhaft" und "ungenügend" bewertet wurden.

Zusammengefasst stehen Verbraucher derzeit vor einem Dilemma: entweder sie wählen eine mit „gut“ bewertete konventionelle Margarine, die jedoch aus ökologischer Sicht erhebliche Nachteile aufweist, oder sie entscheiden sich für eine Bio-Margarine, auch wenn diese gesundheitlich bedenkliche Stoffe enthalten.

Tipp des Bio-Verbraucher e.V.: Kaufen Sie gar keine Margarine. Verwenden Sie zum Kochen und Braten heimische Öle (z.B. aus Raps und Sonnenblumen). Als Brotaufstrich eignen sich eine Vielzahl veganer Aufstriche sowie die große Palette der Milchprodukte.

5 Grüne Gentechnik und andere Angriffe auf die Bio-Landwirtschaft

Deutschlands Zustimmung zu Glyphosat

Bericht von Wolfgang Ritter

In einem beispiellosen Vorgang hat Agrarminister Schmidt die Zulassung des umstrittenen Pestizids Glyphosat in der EU um fünf weitere Jahre erwirkt. Er hat dabei nicht nur die Umweltministerin brüskiert, sondern auch die Warnungen zahlreicher Wissenschaftler und Wissenschaftlerinnen ignoriert, die Schäden für Umwelt und Gesundheit erwarten. Der Bio-Verbraucher e.V. hat umgehend an Schmidt und Schulz geschrieben:

Sehr geehrter Herr Bundeslandwirtschaftsminister Schmidt,
mit Ihrer Zustimmung zur Verlängerung der Anwendung von Glyphosat haben Sie vielen einen Bärendienst erwiesen:

- der Natur: Sie wird weiterhin den schädlichen Wirkungen des Totalherbizids ausgesetzt sein; Böden, Wasser, Luft werden weiterhin verseucht, das Artensterben geht weiter.
- der Bevölkerung: Menschen werden über die Nahrungskette weiterhin das Gift aufnehmen, Allergien werden weiter zunehmen, das Krebsrisiko bleibt.
- Ihren Wählern: Millionen Mitbürger und Mitbürgerinnen fühlen sich vor den Kopf gestoßen und durch Sie nicht mehr vertreten.
- Ihrer Partei: Das wird Stimmen kosten bei der nächsten Wahl.
- der Kanzlerin der geschäftsführenden Bundesregierung: Sie wird es nun wesentlich schwerer haben bei den anstehenden Koalitionsverhandlungen mit der SPD.

Unser Aufruf an Sie: Retten Sie, was noch zu retten ist - falls Sie im Amt bleiben. Sorgen Sie dafür, dass Glyphosat während der nächsten fünf Jahre in Deutschland nur noch sehr eingeschränkt angewendet werden darf!

Sehr geehrter Herr Schulz,
sofort nach der Entscheidung in Brüssel hat Staatspräsident Macron in Frankreich ein nationales Verbot für Glyphosat angekündigt. Ein solches Verbot ist auch in Deutschland möglich.

- Wir fordern Sie daher auf: Setzen Sie bei den anstehenden Gesprächen mit der CDU/CSU durch, dass die kommende Bundesregierung das problematische Pestizid umgehend verbietet.
- Sorgen Sie zugleich dafür, dass die Pestizidzulassung nicht mehr durch Behörden des Agrarministeriums erfolgt, sondern vom Umwelt- und Gesundheitsministerium.

6 BioMetropole Nürnberg

Öko-Modellregion Nürnberg, Nürnberger Land, Roth Mehr regionale Bio-Lebensmittel

Text entnommen aus: www.nuernberg.de/internet/biomodellstadt/oekomodellregion.html

Ein wichtiges Ziel der Öko-Modellregion Nürnberg, Nürnberger Land, Roth ist die effektivere Vernetzung von Stadt und Land, von Angebot und Nachfrage am Beispiel einer Großstadt und zweier umliegender Landkreise. Damit soll die regionale Wertschöpfung für Landwirte, weiterverarbeitende Betriebe und auch für Verbraucher gesteigert werden. Die Öko-Modellregion will insbesondere auch die Zahl der Umstellungsbetriebe steigern.

Im Fokus stehen die Produktbereiche (Ur)Getreide, Gemüse, Streuobst und Fleisch. Zudem soll eine Kampagne für regionale Bio-Produkte gestartet sowie eine direkte Kooperation zwischen Landwirten und Verbrauchern (Solidarische Landwirtschaft) initiiert werden. Die Förderung alter Sorten bzw. alter Rassen durchzieht dabei wie ein roter Faden alle Maßnahmenbereiche.

Landesprogramm BioRegio Bayern 2020

Die Öko-Modellregionen sollen dazu beitragen, den Anteil der Bio-Produkte aus Bayern bis zum Jahr 2020 zu verdoppeln. Dies hat die Staatsregierung als politisches Ziel formuliert. Die Nachfrage nach ökologischen Lebensmitteln soll künftig stärker aus heimischer, regionaler Produktion gedeckt werden. Mit diesem Landesprogramm werden die Bereiche Bildung, Beratung, Förderung, Vermarktung und Forschung mit insgesamt rund 5,4 Millionen Euro zusätzlichen Landesmitteln in den nächsten Jahren gefördert.

7 Verbrauchermeinung

Worauf achten Sie beim Apfelkauf?

Der Bio-Verbraucher e.V. hat seine Mitglieder befragt; 66 Antworten gingen ein. Ergebnisse zur Blitzumfrage zum Apfelkauf im November 2017

	Ja	Ja in %
Das ist Bio-Verbrauchern besonders wichtig		
1 Schmackhafte Sorten	50	81%
2 Regionale Sorten	50	81%
3 Äpfel müssen keine perfekte Oberfläche haben	50	81
4 Lose Ware	49	81
5 Bio-zertifizierte Ware	48	77
6 Der Preis darf so hoch sein, dass Anbieter langfristig existieren können	40	65
7 Gute Qualität	37	60
8 Äpfel von Streuobstwiesen	30	48
9 Alte Sorten	29	47
10 Fair gehandelte Ware	26	42
Das ist Bio-Verbrauchern weniger wichtig		
11 Rote Äpfel	17	27
12 Säuerliche Sorten	16	26
13 Sonderangebote	15	24
14 Süße Sorten	7	11

15 Meine Preisobergrenze für ein kg Äpfel liegt bei 3 €	5	8
16 Gelbe Äpfel	4	6
17 Bio-Äpfel dürfen nicht teurer sein als konventionelle Ware	2	3
18 Abgepackte Ware	2	3
19 Grüne Äpfel	2	3
20 Perfekte Oberfläche	1	2
Ich kaufe Äpfel am liebsten		
1 im Bio-Fachmarkt	45	73
2 auf dem Wochenmarkt	29	47
3 auf dem Bauernhof	16	26

8 Rezept des Monats

Brotaufstriche selbst gemacht

Während der Woche der Nachhaltigkeit haben Bio-Berater des Bio-Verbraucher e.V. mit drei Schulklassen auf AEG in Nürnberg Bio-Brotaufstriche und Bio-Säfte hergestellt. Uns ging es darum, Lehrerinnen und Schülern/Schülerinnen die Freude und den Genuss an selbst verarbeitetem, saisonalem Obst und Gemüse erleben zu lassen. Wir danken der Bio-Marktkette ebl herzlich für die Bereitstellung von Lebensmitteln zu dieser Aktion. Hier die Rezepte:

Karottenbutter

125 g Butter, 100 g Karotten, 2 EL fein gehackte Kräuter: Basilikum, Schnittlauch, verschiedene Blütenblätter, z.B. Löwenzahnblüten, Gänseblumenblüten, Rosenblüten, Kapuzinerkresse, Kräutersalz, Paprikapulver, frischer Pfeffer aus der Mühle

Die Butter schaumig rühren. Die Karotten putzen, waschen und auf einer Küchenreibe fein raspeln. Butter mit Karottenraspeln, Küchenkräutern, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Paprika-Aufstrich

1 rote Paprika, 1 Zwiebel, 1 EL Olivenöl, 50 g Cashewkerne, 200 g Frischkäse, 1 Knoblauchzehe zerdrückt, Steinsalz, 1 Prise Chilipulver, 2 EL Basilikum gehackt oder 2 EL Schnittlauch gehackt

Paprika und Zwiebel fein würfeln, im Öl andünsten und abkühlen lassen. Cashewnüsse grob mahlen und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, abkühlen lassen. Frischkäse mit den Gewürzen verrühren, Paprika, Zwiebel, Cashewnüsse und Kräuter unterrühren und pikant abschmecken.

Obst-Gemüse Saft

Äpfel, Karotten und Rote Bete entsaften, mit einem TL Rapsöl verfeinern. Ein Glas Saft jeden Tag schützt vor Erkältungen in der nasskalten Jahreszeit.

Impressum: Bio-Verbraucher (gemeinnütziger) e.V., Rieterstr. 20, 90419 Nürnberg, Vorstand: Wolfgang Ritter, Hermann Willanzheimer, Margit Maier, Annemarie Gröger, Helmut Ritter, Sieglinde Wolf; VR 3878, StNr. 241/107/21060, Tel. 0911 – 30 73 58 90, Fax 0911 - 39 75 38, www.bio-verbraucher.de, info@bio-verbraucher.de, Bürostunden: Mo - Mi 10.00–12.00 Uhr, Do 15.00–17.00 Uhr; Beiträge und Spenden erbitten wir auf unser Konto bei der GLS Gemeinschaftsbank e.G., IBAN DE61 4306 0967 6004 0514 00, BIC GENODEM1GLS

Der *Info-Brief* erscheint vierteljährlich mit Bildern unter www.bio-verbraucher.de und wird auf Wunsch zugeschickt (ohne Bilder). Artikel zur Veröffentlichung, Lesermeinungen sowie Rezepte nehmen wir gerne entgegen. Zusendungen bitte an ritter@bio-verbraucher.de oder per Fax oder Post an obige Adresse.

Beiträge und Spenden an den gemeinnützigen Bio-Verbraucher e.V. sind als Sonderausgaben steuerlich abzugsfähig. Als Beleg genügt bis 200 € der Kontoauszug mit Ihrer Beitragszahlung oder Spende, den Sie einfach um unsere Steuer-Nummer (241/107/21060) ergänzen.